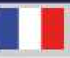
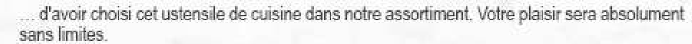
STONELINE®



STONELINE®







... d'avoir choisi cet ustensile de cuisine dans notre assortiment. Votre plaisir sera absolument sans limites.

Nous allons maintenant vous expliquer comment vous servir de votre ustensile de cuisine. Si vous observez tout ce que nous vous conseillons ici, vous profiterez pendant des années de cet ustensile de cuisine aussi durable que de belle facture.

Avant la première utilisation, il est recommandé de nettoyer votre ustensile de cuisine avec un chiffon doux ou une éponge, un peu d'eau et de produit de vaisselle. Enduisez ensuite l'ustensile de cuisine d'huile (une goutte suffit) avec de l'essuie-tout. Pendant l'utilisation ultérieure de l'ustensile de cuisine, vous n'aurez plus besoin ni de graisse, ni d'huile.

Lors de la cuisson par induction, prêtez une attention toute particulière à la rapidité et la puissance. Pour prévenir tout endommagement de votre plaque de cuisson et de vos casseroles, évitez la cuisson à vide des casseroles. Ceci afin d'empêcher une éventuelle surchauffe.

Utilisez de préférence des ustensiles de cuisine en plastique et en bois pour retourner ou prélever le contenu dans la poêle.

Ne versez jamais d'eau froide sur l'ustensile de cuisine encore chaud (concerne les ustensiles livrés avec un couvercle). Le revêtement pourrait en souffrir. Ne pas mettre brusquement le couvercle en verre brûlant en contact avec de l´eau froide. D´abord le laisser se refroidir!

Pour nettoyer l'ustensile de cuisine refroidi, il suffit de le laver avec un chiffon humide. Vous pouvez bien entendu le passer également au lave-vaisselle.

Il faut passer la vis de poignée en revue s'il vous plaît et si besoin resserrez-la, pour la stabilité de la poignée. Conservez ce mode d'emploi s'il vous plaît.

Approprié pour le four jusqu´au 180°C.

Approprié pour les tous feux dont induction.

